ZEPHIR®

MÁQUINA DE PASTA

MODELO: ZHC4000

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Cómo preparar la máquina para su uso

Asegure la máquina sobre la mesa con la abrazadera suministrada e inserte el mango en el orificio del cilindro (Figura 1).
Antes de utilizar la máquina por primera vez, se debe limpiar con un paño seco para eliminar cualquier residuo. Para limpiar los rodillos, pasan una parte de la masa varias veces. Después coloque la masa en la máquina.

Cómo se prepara la masa

La receta básica es por persona: alrededor de 124 g de harina de trigo y 1 huevo. Un consejo: no usar huevos directamente de la nevera! Para 4 personas, esto significa alrededor de 500 g de harina de trigo y 4 huevos.
En lugar de los huevos también se puede usar el agua. 1 huevo = aproximadamente 80 ml de agua. No agregue sal! Vierta la harina en un bol y añadir los huevos hasta el centro de la harina (Figura 2). Batir los huevos con un tenedor hasta que estén completamente mezclados con la harina. Amase la mezcla con las manos (Figura 3) hasta que esté completamente suave y consistente. Si la masa está muy seca, agregar un poco de agua; si está demasiado húmedo o demasiado suave, agregar un poco de harina. Una buena mezcla nunca debe pegarse a los dedos. Retire la masa del recipiente y colóquela sobre una mesa ligeramente enharinada (Figura 4). Si es necesario, cortar en trozos pequeños con un cuchillo (Figura 5).

Cómo preparar el hojaldre y la masa

La máquina está equipada con un controlador. Coloque el controlador en la posición 1, tirando hacia afuera y girando de modo que los dos rodillos lisos son totalmente abierta (Figura 6). El paso de un trozo de masa a través de la máquina girando el mango (figura 7). Repita este 5-6 veces, doblando la masa y la adición de un poco en el centro de harina si es necesario (Figura 8). Cuando la masa haya tomado una forma regular, que pasa a través de los rodillos de una vez con el regulador en la posición 2 (Figura 9), y luego de nuevo en la posición 3, continuando hasta obtener el espesor deseado (espesor mínimo de 0,2 a número 9 mm). Con un cuchillo, corte la masa en diagonal en trozos de unos 25 cm de largo (10 pulgadas). Insertar el mango en el orificio para los rodillos de corte, gire lentamente y pasar a través de la masa con el fin de obtener el tipo de pasta preferido (Figura 10 y 11).

Nota 1: Si los rodillos no cortan, significa que la masa está demasiado blando, en cuyo caso debe pasar la masa a través de los rodillos lisos, después de añadir un poco de la mezcla de harina.

Nota 2: No obstante, cuando la masa está demasiado seca y no puede ser "capturado" por los rodillos, agregue un poco de agua a la masa y pasarlo a través de los rodillos de suavizar de nuevo.

MANTENIMIENTO DE LA MÁQUINA

1. Durante el uso, de vez en cuando limpiar los raspadores debajo de los rodillos con un suave piezas de papel de cocina (Figura 12)
2. Nunca lave la máquina con agua o en el lavavajillas! (Figura 13)
3. Limpie la superficie de la máquina con un paño suave y seco. Limpie los rodillos con un cepillo o una varilla de madera (Figura 14).
4. En caso de necesidad y si los rodillos chirrían, puede lubricar los rodillos con aceite vegetal (Figura 15)
5. No ponga los cuchillos o tela entre los rodillos!

Es aconsejable guarda la máquina y los accesorios en un luego seguro y fresco.